Rok VII. Lwów dnia 15. grudnia 1893. **Nr. 6.**

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wraz z przesyłką poczt. wynosi:
W Państwie Austryackiem rocznie 6 zł. (12 kor.) półrocznie 3 złr. (6 kor.).
W Cesarstwie Rossyjskiem rocznie 3 rs. 50 k. półrocznie 1 rs. 80 kop
W W. Ks Poznańskiem rocznie 6 marek, półrocznie 3 marek.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Drukarni ludowej.

Redakcya: we Lwowie, plac Bernardyński liczba 7.

Administracya i Ekspedycya w Drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński l. 7.

Inseraty zamieszcza się za opłatą 10 ct. za wiersz drobnym drukiem.

Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie.

WYDAWCA I ZA REDAKCYĘ ODPOWIEDZIALNY: ST. BAYLI.

Od Administracyi.

Upraszamy naszych Pp. Prenumeratorów o uiszczenie zaległej i nadesłanie bieżącej prenumeraty. Ktoby nie życzył sobie nadal prenumerować, zechce przesłane numera zwrócić do Administracyi.

Tym Pp. Prenumeratorom, którzy wykazaną zaległość nie uiszczą do końca b. r., nie będziemy nadal wysyłać „Gorzelnika“.

Roczniki z lat poprzednich, o ile zapas starczy, można otrzymać w Administracyi po cenie 3 zł. za rocznik.

W Administracyi tej nabyć można także „**Dziennik techniczny**“ dla gorzelń, egzemplarz 56 ct. z przesyłką poczt.

Ścienny „**Kalendarz biurowy informacyjny**“, podobnie, jak na rok bieżący, został wydany też i na rok 1894 i jest do nabycia u *J. Burgera i Sp. we Lwowie, plac Bernardyński l. 7.* za nadesłaniem kwoty **40 ct**.

Członkowie Towarzystwa gorzelników polskich i prenumeratorowie „Gorzelnika“ otrzymają ten kalendarz po nadesłaniu kwoty 30 ct. do Administracyi „Gorzelnika“.

Odezwa.

Towarzystwo gorzelników uchwałą Zjazdu tegorocznego postanowiło urządzić zbiorową wystawę członków na Wystawie krajowej we Lwowie. Wystawa ta, mając na celu dać obraz technicznego postępu krajowego gorzelnictwa, powinna obejmować wszystko, coby nasz postęp wykazać mogło.

Do rzędu takich okazów należeć mogą: modele, mapy, plany i wzory, opisy technicznego postępowania i wyrobu słodu, tabele graficzne i inne, rachunkowość, dzienniki techniczne, instrumenta do kontroli, próbki materyałów, spirytusu, produktów i inne.

Zarząd na wezwanie listowne więcej mu znanych członków otrzymał już deklaracye od większej części tychże, iż przygotują na nasza wystawę:

Model gorzelni rolniczej — przez praktycznego gorzelnika.

Mapę Galicyi z oznaczeniem wszystkich gorzelń.

Szematyzm do tej mapy z wszelkiemi datami.

Laboratoryum zestawione dla postępowego gorzelnika.

Model ekstraktora skrobii z kartofli, która ma zastąpić zacier w hołowicy.

Model aparatu do kwaskowania i ochładzania zaciorku drożdżowego.

Model do ciągnięcia ciężarów, który może być zastosowany w gorzelni.

Model ekshaustora zacierowego.

Model kadkarni z trzydniową fermentacyą.

Wentylator do oczyszczania powietrza w kadkarni, słodowni i w innych lokalach (w modelu).

Słodownię na lasach (ramkach, w modelu),

Tabele gorzelnicze.

Tabelaryczny wyciąg z raportów gorzelni z trzechlecia.

Opis technicznego postępowania w gorzelni według dzisiejszych wymogów wiedzy.

Rachunkowość gorzelniana.

Tabele obliczenia skrobii w zacierze.

Skorowidz przy wydawaniu wódki.

Plan gorzelni rolniczej odznaczający się prostotą budowy i odpowiadającej wymogom postępu.

Dziesięć gatunków nalewek wódki w dwulitrowych bańkach podolskich, zaopatrzonych przepisem, zrobione w gorzelni.

Kilka litrów krup ze skrobii kartoflanej, sposób wyrobu tychże i wyrobu legominy z nich.

Okazy chleba z domieszką kartofel.

Próbki krochmalu kartoflanego,

Plan krochmalarni rolniczej.

Daty produkcyi krochmalu z kartofli.

Plan rekonstrukcyi starej gorzelni na postępową.

Literatura polska gorzelnictwa i roczniki „Gorzelnika".

Niniejszą odezwą zapraszamy wszystkich członków do współudziału. Nie wątpimy, że przy dobrych chęciach każdy coś pomyśli, by się przyczynić do całości; nie rozchodzi się, by dany przedmiot był czemś nadzwyczajnem, wystarczy to, co każdy bez pretensyi do mistrzowstwa zrobi, niech to będzie model, plan, rysunek, okaz, próbka, zestawienia bilansów gorzelni w różnych warunkach i t. p.

Każdy z Członków raczy w jak najkrótszym czasie — a w każdym razie do Świąt, gdyż to ostatni termin — donieść listownie Przewodniczącemu, co dać zamyśla. Nawiasowo nadmieniamy, że teraz rozchodzi się tylko o deklaracye, zaś same przedmioty mają deklarujący się Członkowie czas wykonać, by je wysłać nie pózniej, jak za trzy miesiące. Bliższe szczegóły dotyczące wysyłek przedmiotów poda w swoim czasie „Gorzelnik",

Szanowni Członkowie i Koledzy! liczymy na Wasze dobre chęci, w przekonaniu, że wynik, który ma okazać żywotność Towarzystwa gorzelników polskich, da Bóg, będzie pomyślny. Kolegów-rodaków z poza granic Austryi zapraszamy do współudziału.

Zarząd Towarzystwa gorzelników polskich.

Braha i jej wartość.

Między wszystkiemi surogatami paszy zajmuje braha gorzelniana, nazwana także wywarami, pierwszorzędne miejsce i wpływa na cały ustrój gospodarstwa rolnego połączonego z gorzelnią.

Braha taka, jak wychodzi z kotłów odpędowych gorzelni, jest za nadto wodnistym surogatem paszy i musi być podawaną bydłu w innej formie, t. j. zmięszana z paszą pochodzącą ze sprzętu rolnego, jak plewy, sieczka ze słomy, siana, koniczu, lucerny, oraz otręby i osypki. Podczas, gdy średnia sztuka bydła spożywa na pastwisku na 1 kg. strawnych ciał 5 kg. wody, musiałaby ta sama sztuka bydła spożyć samej brahy 24 kg. na tę

samą ilość ciał strawnych, to jest pięć razy tyle, dlatego też braha sama nie dawałaby wielkiego pożytku jako pasza.

Przy miernej dawce na jedną sztukę do 50 litrów brahy potrzeba dodać paszy powyżej wspomnianej do 5 kg., przy większej dawce brahy mniej, bo do 4 kg. Nie wszystkie te dodatki do brahy potrzeba w niej zaparzać, lecz n. p. słomę i siano osobno zadać bydłu, zaś plewy i sieczkę zaparzać gorącą brahą, jednak zawsze mięszane.

Braha zawiera w sobie wszystkie składniki materyałów zacierowych, wyjąwszy tych węglowodanów (skrobia, cukier), które przez proces zacierania i fermentacyi zostały rozłożone, najpierw na cukier gronowy, a następnie na alkohol. Braha zawiera w sobie znaczną ilość ciał azotowych i dlatego przydatną jest na wypasanie bydła na rzeź. Braha pochodząca z rozmaitych surowców zacierowych zawiera także w sobie rozmaity skład, jak to poniższa tabelka wykazuje:

W przecięciu zawiera	Wody	Ciał mineralnych	Azotowców	Włókna	Bezazotowców	Tłuszczów
Braha kartoflana	95·4	0·5	1·0	0·6	2·8	0·15
Braha żytna	90·1	0·5	2·0	0·9	5·9	0·9
Braha kukurydziana	90·6	0·5	2·0	1·0	4·9	1·0
Braha z melassy	92·0	1·7	1·7	—	4·6	—

Braha kartoflana jest bardzo zmienna co do swych składników, a zależy to od następujących warunków:

1) Z powodu zmiennych składników samych kartofli użytych na przeróbkę.

W kartoflach zawierających więcej skrobii jest zawartość ciał azotowych ta sama, co w kartoflach uboższych w skrobię, przeto zaciory kartoflane przy jednakowym stopniu cukru i w jednakowych warunkach sporządzone, mogą zawierać odmienne ilości ciał białkowatych.

2) Jakość sfermentowania sprawia także zmianę w składnikach brahy, również

3) koncentracya zacioru i

4) ilość dodanego do zacieru słodu, jak niemniej

5) stopień roztworzenia skrobii w parniku, wreszcie

6) destylacya zacieru. Aparaty odpędowe, które mniej pary zużywają przy destylacyi, dają brahę gęściejszą, więcej skoncentrowaną.

Aby ocenić wartość pożywczą brahy kartoflanej, potrzeba zbadać nietylko składniki kartofli użytych do zacieru, oraz słodu dodanego dla zcukrzenia i do drożdży, ale także i odfermentowanie tegoż zacieru. Odfermentowanie zacieru ocenia się według wydatku alkoholu, przyjmując, że ze 100 części węglowodanów, przy wydatku 60 odsetków litrowych z jednego kilograma — 10 części, 55 odsetków litrowych — 15 części, a przy 50 odsetkach litrowych — 20 części w braże pozostaje.

Braha należy do jednej z najbardziej rozwodnionych pasz, gdyż zawiera 92—96% wody i tylko zmięszana z innymi gatunkami paszy może służyć za surogat do opasu bydła.

Braha zbożowa i kukurydziana zawiera stosunkowo więcej połączeń azotowych, niżeli braha kartoflana, która tylko około połowy tych połączeń zawiera w formie ciał białkowatych, oprócz tego zawiera ona amidy i tym podobne ciała, nie mające wielkiej wartości pożywczej. Zato strawność składników azotowych brahy zbożowej jest wielka. Oprócz ciał i połączeń azotowych zawiera braha ciała nieazotowe, które podwyższają jej wartość pożywczą; są to węglowodany pozostałe w niej, składające się z cukru, po większej jednak części z dekstryn, oprócz tego znajdują się w braże peptony, klej roślinny i połączenia powinowate węglowodanom Braha zawiera również kwasy roślinne w dość znacznej ilości. Tłuszczów znajduje się w braże kartoflanej nieznaczna ilość.

Średnia temperatura brahy podawanej bydłu powinna wynosić 32—36° R. zmięszanej zawsze z inną, możliwie żyzną paszą.

Artykuł niniejszy, traktujący rzecz pobieżnie, ma na celu zwrócić uwagę P. T. właścicieli gorzelń, że wywary gorzelniane jako karma dla bydła mają większą częstokroć wartość, niżeli jej przyznają ci, co w wielu wypadkach nie rozumieją racyonalnie zużytkować tego surogatu, nie przypuszczają bowiem nawet, żeby rzecz tak prosta, jak karmienie bydła brahą, potrzebowała jakiejś gruntowniejszej znajomości rzeczy, od której zawisło, czy ta braha będzie spotrzebowana w gospodarstwie ot tak, jak coś zbywającego, czy też ma stanowić pokaźną rubrykę dochodów gospodarstwa gorzelnianego. Na ten temat zdałoby się dużo powiedzieć i dać niejedną wskazówkę dotyczącą wypasu bydła brahą, ze względu jednak, że tu nie jest miejsce po temu, odsyłamy tych, których to interesuje, do dzieł fachowych.

Wychodząc z zapatrywania, że postęp w tym kierunku jest u nas konieczny, poruszyliśmy tę sprawę, gdyż jest rzeczą dowiedzioną, że na punkcie racyonalności wypasu bydła brahą zostajemy coraz bardziej w tyle poza zawodowymi producentami

innych krajów. Dosyć jest porównać opasy niemieckie a galicyjskie, oraz ceny ich na targu wiedeńskim, aby się o tem przekonać.

Specyalne wykłady tego przedmiotu w szkołach rolniczych i w szkole gorzelnictwa byłyby wielce pożyteczne. *H.*

Słodowanie na lasach

przez

A. Scheina

kier. gorzelni w Szaleniku.

Jak wiadomo, właściwym filarem i podstawą dobrego wyzyskania materyałów zacierowych i dobrych tem samem wydatków spirytusu jest dobry, zdrowy słód. Co do własności, jakie dobry słód powinien posiadać, opisane już było dostatecznie i wyczerpująco w Nr. 1, 2 i 12 I. rocznika tego pisma. Wszystkie jednak te własności słodu można osięgnąć o wiele pewniej i łatwiej, słodując zboże nie na zrostowni, lecz na lasach. Metoda ta jest właśnie dla gorzelń rolniczych nader ważną, a przecież nie może się przyjąć dotychczas. Otóż o słodowaniu na lasach chcę tutaj nieco powiedzieć.

Wiadomo każdemu, jakie trudności sprawia w małych gorzelniach rolniczych urządzenie dobrej zrostowni. Nie ma przedewszystkiem bowiem nigdy prawie na ten cel odpowiedniego lokalu, bo to, co nam pokazują za słodownię, jest zwykle lokalem najnieodpowiedniejszym, gdzie ani o dobrej posadzce, ani o wentylacyi, ani też o temperaturze rownomiernej mowy być nie może. Lokal taki, o jakim prawie każdy gorzelnię prowadzący rozumie, jaki być powinien, stworzyć, nie jest jednakże bagatelą, bo na to potrzeba budowli w suterenie sklepionej z wszystkimi warunkami potrzebnymi dla dobrej słodowni. Dlatego też łatwiej jest urządzić sobie słodowanie na lasach, bo do tego każdy istniejący lokal się nadaje, a nawet często taki, który na co innego użyć się nie da.

Potrzeba więc do takiego lokalu drewniane sztelaże, lasy z blachy cynkowej, kadki zalewne i małej sikawki, by mieć całe urządzenie. Lokal 10 m. długości, a 5 m. szerokości, zaś 2·5 m. wysokości wystarczy zupełnie. Sztelaży potrzeba na 100 ramek i tyleż ramek, czyli las, oraz 12 kadek zalewnych po 120 litrów pojemności — wystarczy to wszystko dla gorzelni 4 hektolitrowej.

Lasa celowi odpowiednia musi się składać z ramki drewnianej długości 135 ctm., szerokości 70 ctm., której dno stanowi cynkowa płyta dziurkowana. Dziurki mają 2 mm. średnicy i oddalone są od siebie na $1^1/_4$ do $1^1/_2$ ctm. w kwadracie.

Głębokość las nie może przenosić 3 ctm., nie mogą być jednakże płytsze, gdyż w pierwszym wypadku warstwa słodu byłaby za gruba i słód by się grzał i zanadto skupił, w drugim zaś za cienko by leżał, za dużo by wysychał i za wolno i nierówno by rósł, zresztą potrzebaby przez to więcej las i więcej miejsca.

Wielkóść i odległość dziurek jest także warunkowa, gdyż przez za małe otworki w płycie cynkowej i za rzadkie łatwoby się zasklepiły, coby tamowało przystęp powietrza, a właśnie cyrkulacya powietrza odgrywa tu główną rolę.

Lasy, a raczej ramki ustawia się na postumencie, czyli w sztelażach, jedna nad drugą, najodpowiedniej w wysokości 15 ctm. od siebie, dlatego, bo w tak,ej wysokości można jeszcze dobrze i wygodnie skrapiać ziarna na ramkach.

Na jedną lasę wyżej podanych rozmiarów mieści się 20 litr. jęczmienia, potrzeba przeto na jeden hektolitr jęczmienia 5 ramek.

Manipulacya jest następująca: Każdego dnia zalewa się dzienną ilość jęczmienia w kadce, w której o wiele dogodniej taką małą ilość można wypłukać i wietrzyć, jak w zalewni, i znów każdego dnia wybiera się z kadki umoknięty jęczmień na lasy, tak że każdego dnia ma się świeży słód.

Dalsze postępowanie z jęczmieniem na lasach jest bardzo pojedyncze, gdyż słód rośnie sam i odpada tutaj potrzeba przerabiania, szuflowania, a zatem większego lokalu, słód nie styka się tu z żadną posadzką, naturalnie obejdzie się też bez słodownika specyalisty do przerabiania gromadek, bo każdy zwykły robotnik lub robotnica potrafi potrzebną czynność zrobić, bo nie ma obawy zagrzania się słodu, ani przerośnięcia.

Cała czynność dalsza polega na tem, by dziennie raz lub dwa razy powierzchnię ziarn na ramkach skropić sikawką, aby utrzymać ciągłą wilgoć o ile ziarna ją absorbują. Reszta zależy od lokalu i temperatury, którą najkorzystniej jest utrzymywać na $+ 7-8^0$ R

Po 8—10 dniach w zwykłych warunkach jest słód gotowy. Ziarna mają 5—6 ładnych, długich, jak wełna miękkich korzonków i nie są zlepione, przytem korzonek liścieniowy dosięga $^3/_4$ długości ziarna. Ani jedno ziarno- nawet przecięte i pokaleczone, nie spleśnieje, słód jest czysty zupełnie.

Jeżeli lokal jest za zimny, to polecenia godne jest mieć piecyk, by w mrozy temperaturę utrzymać odpowiednią.

Działanie dyastatyczne takiego słodu jest wyśmienite, a tem samem i odrobienie zaciorów i wydatki.

Ponieważ przez trzy lata w ten sposób robiłem słód i zawsze z najlepszym skutkiem, mogę tę metodę każdemu polecić, bo posiada wszystkie warunki racyonalnego słodowania.

W sprawie kontroli gorzelń.

I.

Obecna ustawa gorzelniana, jak wiadomo, obowiązuje już szósty rok. W czasie tym poniosły gorzelnie znaczne koszta niepotrzebne, które wynikły z rozmaitych zarządzeń funkcyonaryuszów skarbowych. Organa te prześcigiwały się bowiem w pomysłach nad zabezpieczeniami przeciw możebnym nadużyciom w gorzelniach, niezależnie nawet od przepisów samej ustawy, a mimo tego nietylko iż nic stanowczego, ani jednolitego w tym względzie dotąd nie postanowiono, lecz owszem przeciwnie każdy niemal pojedynczy członek kontroli zmienia dalej wszelkie przez gorzelnię wykonane już zarządzenia poprzednika, nawet bez najmniejszej potrzeby tej zmiany, a zawsze bez żadnego względu na spowodowanie niepotrzebnych kosztów dla właściciela i bez żadnego względu na ewentualną niemożebność wykonania ze strony gorzelni dotyczącego żądania.

Jako próbkę tych bezcelowych żądań ze strony organów skarbowych i ich ciągle świeżych pomysłów, przytoczymy tu w pierwszym rzędzie ciekawą kolekcyę różnorodnych systemów muf czyli okrywek cynkowych, stosownie do pomysłu odnośnych członków kontroli w ciągu lat 5 skonstruowanych i w jednej gorzelni zastosowanych, a mianowicie:

1) mufy z zawiaskami o jednym drucie, którego końce są zagięte i do boku wewnątrz przylutowane;

2) mufy z zawiaskami o jednym drucie, którego końce są równo ze ścianą mufy obcięte i denkiem nakryte;

3) mufy z zawiaskami o dwóch drutach, a raczej po jednym równolegle do siebie zagiętym drucie, którego końce w pośrodku wysokości mufy się schodzą i w zagięciu blachy są schowane;

4) mufy z przylutowanemi i mufy z przynitowanemi uszkami;

5) mufy z jednostajnemi, t. j. z tej samej blachy wygiętemi uszkami, o dokładnym rozmiarze tych uszek, jaki przez odnośną kontrolę został wyznaczony, a to 2 cale długości i 1 cal szerokości (?);

6) mufy, których uszka są osobną specyalnie obmyślaną małą mufką zabezpieczone;

7) mufy dla obwiązania ich szpagatem naokoło do plombowania, w pobliżu zawiązek dziurkowane, a są także

8) mufy z dwóch części, bez zawiasek i bez uszek, z wygietemi natomiast brzegami w całej ich długości do plombowania, z przepisaną również miarą tego wygięcia: 2 cale szerokości, i t. p. i t p., jak n. p. mufy z rozmaitymi manszetami, których to klasyfikowanie pomijamy, albowiem już

i ta wyżwymieniona ilość systemów udowadnia dosadnie obfitość projektów i pbmysłów ze strony kontroli.

Na tem miejscu trzeba przyznać słuszność wszystkim pp. konstruktorom tych muf. iż pomimo rozmaitości ich systemów odpowiadają one zawsze celowi. do jakiego są przeznaczone.

To też sądziliśmy, iż przynajmniej w tym względzie będziemy od jakichkolwiek wymogów niższych organów kontrolnych uwolnieni, a tembardziej, iż zdawało się nam, iż dotyczące pomysły ich zostały już wyczerpane i nic już więcej, przynajmniej co do muf, na nasze utrapienie wymyślić nie będą w stanie.

Ale gdzietam!

Dotyczący tu p. inspektor gorzelniany dowiódł z łatwością, że można nic nie wymyśleć, a jednak szykanować „strony“. Przedstawił on bowiem władzy skarbowej i to dopiero wówczas, kiedy na zezwolenie do ruchu gorzelni a względnie na weryfikacyę wyczekiwano i o przyspieszenie tego zezwolenia się starano następujące swoje uwagi z zagrożeniem, iż do weryfikacyi prędzej nie przystąpi, dokąd zarządzenia jego nie zostaną wykonane, a to:

1) aby wszystkie dotychczasowe mufy, jako wadliwe, zostały zastąpione nowemi według przepisu (czy znów nowy pomysł?);

2) aby skrzynkę powietrzną przy aparacie mierniczym usunąć i dać natomiast prostą tylko rurę;

3) aby wszystkie rezerwoary i kufy, pomimo iż były napełnione spirytusem, zostały przemierzone, płynowskazami i laskami mierniczemi zaopatrzone i pomimo, że b y ł y o n e p r z e d n i e d a w n y m c z a s e m p r z e z u r z ą d c e m e n t n i c z y w y m i e r z o n e i w p r z y r z ą d y t e z a o p a t r z o n e, a zarazem polecił tenże p iuspektor wykonanie mnóstwa innych drobniejszych zmian, przeróbek lub dodatków.

Wstrzymując się tu od wszelkich komentarzy, pozwalamy sobie jedynie wszystkich interesowanych uprzejmie zapytać:

a) Dlaczego przepisane ustawą mufy poprawiały organa sk. ciągle przez lat 5, narażając właściciela gorzelni na koszta, kiedy, jak to się z polecenia tego p. inspektora okazuje, poprawianie to było wadliwe?

b) Jeżeli co do muf trzyma się teraz p inspektor wiadomych mu przepisów, dlaczego nie robili to jego poprzednicy i dlaczego nie trzyma się on tych przepisów co do skrzynek powietrznych, których zostosowanie te przepisy poleciły i każdą gorzelnię po kilkadziesiąt guldenów kosztowały?

c) Czy ustawa gorzelniana upoważnia kontrole skarbowe do żądania od „stron“ przemiaru naczyń na okowitę, zwłaszcza wtenczas kiedy one są okowitą napełnione?

d) Czy kanał nieczystości, do którego lutrynek spływa, nie może być z drzewa zbudowany, ale musi być koniecznie na cemencie murowany?

e) Czy przedłużenie rur zacierowych aż do dna kotłów przy aparacie Galla i przy puszczaniu lutrynku do kanału może mieć inne przeznaczenie, aniżeli spowodowanie kosztów i zatykanie się tych rur zacierem? A wreszcie

f) Dlaczego został zdegradowany przez p. inspektora przepisowy i patentowany kurek lutrynkowy, który za drogie pieniądze z Wiednia sprowadziliśmy, przez oplombowanie mu śrub od nakrywy pakunkowej?

II.

Jesteśmy zmuszeni zanotować na tem miejscu bezpodstawne pociąganie kierowników gorzelń do odpowiedzialności, a względnie niesłuszne nakładanie na nich kar pieniężnych przez władze skarbowe z tytułu przekroczeń §. 58 i 59 ustawy gorzelnianej, dotyczących „Oznajmień“ i „Zmian oznajmienia ruchu gorzelni“.

Oznajmienia ruchu gorzelni, jak wiadomo muszą być na miesiąc cały z góry podawane i zawierać mają d o k ł a d n ą i l o ś ć i rodzaj zacierać się mających surowych produktów, jakoteż i ilość wyrobić się mającego spirytusu w przybliżeniu, bo w granicach 15% wyżej lub niżej.

Gdybyśmy byli gorzelnikami fabrycznymi i zacierali samo tylko zboże, którego procent skrobii jest zawsze prawie jednakowy, to nie moglibyśmy mieć z powyższego tytułu żadnego żalu do władz sk.; ale ponieważ jesteśmy gorzelnikami gorzelń rolniczych i jako tacy zacieramy przeważnie same tylko kartofle, które to, jak niezawodnie i samym władzom sk. jest wiadomem, iż co do swej zawartości skrobii nieraz tak znacznie się pomiędzy sobą różnią, że jedne posiadają 24, a drugie ledwie tylko 12% skrobii, wskutek czego potrzeba tych ostatnich dwa razy tyle na pewną ilość skrobii, jak tych pierwszych; przeto żądanie podawania d o k ł a d n e j i l o ś c i zacierać się mających kartofel n a c a ł y m i e s i ą c z g ó r y, staje się często tylko iluzoryczną, gdyż niedającą się dokładnie wykonać formalnością.

Z tego też powodu, jeżeli w ciągu miesiąca nadejdą gorzelnikowi albo słabsze, albo mocniejsze kartofle, albo zepsute, zmarznięte, zagrzane, i gdy musi on z takowych albo wiele więcej, albo mniej wziąć do zacieru, jak oznajmił, aby oznajmiony wyrób spirytusu osiągnąć, lub go (zwłaszcza w gorzelni 7 hektol.) nie przekroczyć, to spotyka się tu zawsze najniewinniej w świecie z dwojaką alternatywą, gdyż musi on albo dla uniknienia kozy zapisać w rejestrze fałszywie, t. j. nie tyle, ile faktycznie zatarł, lecz tyle, ile mu z oznajmienia miesięcznego na jeden zacier wypada albo zapisać prawdziwie i — płacić grzywny pod nazwą kary nieporządkowej.

Nawet i „zmiana oznajmienia“, którą to gorzelnik może się w takich wypadkach posłużyć, nie wyratuje go od tych ewentualności, gdyż takie doniesienie musi on podać co najmniej na 24 godzin naprzód, co nie licząc części dnia i z przesyłkami zwykle co najmniej 48 godzin wynosi, przez który to czas przystawionych mu kartofel ani poprawić ani popsuć ich nie jest w stanie, lecz musi je wyrabiać takie, jakie mu dostawiono i brać ich tyle, ile mu z rachunku skrobii wypada.

Jeżeli zważymy, że oznajmienia takie przy „opodatkowaniu od wyrobu“ nie mają najmniejszego znaczenia dla kontroli skarbowej, ani też żadnego wpływu na podatek nie wywierają, a jedynie tylko faktyczna ilość zacieranych produktów, w rejestrze urzędowym przez gorzelnika wpisana, może kontrolom skarbowym — przy innych datach — do należytego spełnienia ich zadania posłużyć, to dziwić się musimy, że władze sk. same zmuszają niejako gorzelnika do wpisywania fałszywych dat, gdyż gorzelnik wpisujący rzeczywiście zatarte płody spotyka się zawsze z nieprzyjemnościami towarzyszącemi opisom czynów i karą nazwaną „nieporządkową“.

Stając w obronie naszych krzywd, nie możemy się powstrzymać od wyjawienia wynikającej z tej kwestyi konkluzyi, że ustawodawca, żądając takiego oznajmienia, nie mógł mieć na myśli podania pedantycznie dokładnej

ilości kartofel, jeżeli tę ilość w ogóle jako kartofle, a nie jako skrobię do oznajmienia wymaga, lecz tak samo, jak i przy produkcyi wódki, w granicach 15% wyżej lub niżej, gdyż inaczej — jak to widzimy — paragraf ten stałby się dla kontroli gorz. tylko martwą literą z krzywdą gorzelników.

Że gorzelnicy nasi prędzej się skrzywdzić dadzą, aniżeli nierzetelne zapiski robić, to dowodzą fakta, iż połów takich grzywien przez „imaczów" uskuteczniany jest wcale obfity, albowiem pomimo, iż już w pierwszym rzędzie straż skarbowa nie małą część z tychże dla siebie pochwyca, to jeszcze dosyć pokaźna część szkontrującym urzędnikom przy pow. dyrekcyach sk. się dostaje, co tym panom ładny dochód musi dawać.

Gorzelnikowi nie przychodzi „piątka" tak łatwo, musi on ciężko na nią pracować, ani też nie jest o tyle zasobnym, aby bez skrzywdzenia siebie i swej rodziny niesłuszne i niesprawiedliwe winy „piątkami" okupywał; dlatego też byłby już najwyższy czas, aby decydujące sfery wglądnęły w te niewłaściwości i nas od dalszych krzywd uwolniły. *J.*

Z praktyki.

Z ośmiodniowego zastępstwa kolegi w gorzelni zacierającej z powodu nieurodzaju kartofli także i żyto, korzystam, by na podstawie własnych i kolegi (kierownika tej gorzelni) spostrzeżeń naszkicować tych kilka faz przejściowych, jakie były nieuniknione dla nas obydwóch tak z przyczyn od nas niezależnych, jak i — wyznaję otwarcie — z braku doświadczenia na tym punkcie. Ponieważ wykluczonem nie jest, że tej kampanii znajdzie się więcej kolegów w zupełnie podobnych warunkach, przeto tem chętniej pro publico bono piszę niniejszych słów parę.

W mowie będąca gorzelnia parowa o urządzeniu odpowiadającem jak najzupełniej wszelkim wymogom postępu, produkuje dziennie 4 hektol. spirytusu; na to quantum zacierano każdej z ubiegłych kampanii kartofli miejscowych około 25 ctn. m., a zatem pod względem zawartości skrobii jak najlepszych; bieżącej kampanii atoli z tej samej gleby, oprócz ogólnej klęski nieurodzaju, kartofle są tak wodniste, że 40 ctn. m. tychże przy bardzo dobrych wydatkach nie zawsze wystarcza na 400 litrów spirytusu. Wobec tego JW. właściciel widział się zmuszonym — gdy i dokupno podobnych kartofli było z dwojga złego owem gorszem — wybrać mniejsze złe, przeznaczając kilkaset korcy żyta na gorzelnię.

Teraz było rzeczą gorzelnika dobrać sposób zacierania żyta obok kartofli, jaki za najlepszy uzna; a w razie potrzeby próbować wszelkich sposobów, by dojść do dobrych rezultatów. Zaczęto od brania 500 kg. żyta w formie mąki tylko na raniejsze zaciery,

popołudniowe zaś robiono kartoflowe ze względu na hołowicę, by robiąc ją na zacierze na wpół z żytem, nie wprowadzać do niej nadmiaru ciał sprzyjających rozwojowi fermentów kwaśnych.

Zacior żytni z dodatkiem 30 kg. słodu gotowano w zacierni do 50° R., poczem dodawszy jeszcze 50 kg. słodu i wymięszawszy należycie, zostawiano przy temperaturze 48° R. na 1½ godziny do scukrowania. Hołowica zrobiona dla obydwóch zacierów na zacierze kartoflowym w sposób zwykły, po ucukrowaniu przelana do aparaciku chłodzącego, kwaskowała tam przy temperaturze 40° R. około 20 godzin, poczem przy 2 stopniach kwasu ochłodzona i rozdzielona na dwa zaciory, w odpowiedniej porze zadawana była matką. Matka po zlaniu miała około 14° Sacch., przy nadbieraniu 5° Sacch., ogrzewała 7° R. Podmłoda z dodatkiem 30 ltr. zacieru ogrzewała 1° R w godzinie, poczem wylewaną była do chłodzącego się zacieru.

Dotąd wszystko dobrze; ale w kadkarni na zacierze żytnim okazała się przy nader mdłej fermentacyi jakaś flegmista pianka, wcale nie obiecująca i po 48 godzinach ferment się kończył zupełnie tak, że kadź, dalszych 24 godzin stojąc nieruchomo, przy 1½° Sacch. miała blisko 2% kwasu.

Rezultat, rozumie się, był jak najgorszy, trza więc było szukać przyczyn złego i zmienić postępowanie jak najprędzej, a że wszystko na pozór prowadzone było prawidłowo, więc i wykryć, gdzie to złe tkwiło, była rzecz niełatwa, tem bardziej, że tu pospiech był koniecznym; szczęściem na zamówienie kolegi nadesłano pod tę porę ług sodowy normalny, który dopomógł odkryć błąd jeden, mianowicie: dawniejszy ług wskazywał 2·3% kwasu tam, gdzie tylko 2% było, wprowadzał więc kolegę w błąd w najważniejszym momencie, przy manipulacyi z hołowicą.

Było to więc odkrycie ważne, niedostateczne jednak, by niem tłumaczyć całe niepowodzenie, na które, jak się później okazało, złożyło się więcej drobnych przyczyn, między któremi i ta, że żytnie zaciery wymagały cokolwiek inaczej, a kartoflane znowu inaczej prowadzonych hołowic, że więc uniwersalnej hołowicy dla dwojakich zacierów zastosowywać nie można, i co za tem idzie, trzeba albo zaciery robić obydwa jednakowe (choćby i nie przestrzegać tego, żeby tylko ziemniaczane zaciery brać na hołowicę), albo dwie różnorakie hołowice prowadzić.

Wszelakoż nim znaleźliśmy się wobec powyższej alternatywy, z której się później okazało najlepszem robienie zacierów mięszanych, tymczasem zaciernia była polem jeszcze kilku mniej lub więcej nieudałych prób, w których rzędzie było gotowanie do

60° R. żyta moczonego i gniecionego, bez dodatku kartofli, co później w kadkarni zaciągało się okropnym kożuchem i źle odfermentowywało skutkiem powstałego nadmiaru dekstryn z żyta.

Gotowanie żyta w parniku również nie lepsze dało rezultaty z tego powodu, że nie ma w tymże parniku odpowiednich rur rozprowadzających parę, ani też rusztu lub innego przyrządu rozdrabniającego, gdyż jest to parnik tylko do gotowania kartofli przeznaczony, bowiem zacieranie zboża jest u nas rzadkością.

Ostatecznie zaprowadziliśmy zacieranie 500 kg. żyta dziennie, moczonego przez 24 godzin w zalewni i gniecionego w stanie pękającym na gniotowniku w sposób następujący: ugotowawszy połowę (250 kg.) żyta na jeden zacier z dodatkiem 600 ltr. wody i 30 kg. słodu w zacierni na 50° R., nie zatrzymując potem mięszadeł aż do ugotowania się 10 korcy kartofli w parniku, które wypuściwszy po ugotowaniu do zacierni. i dodawszy mleka słodowego (z 50 kg. słodu) przy temperaturze 48° R. stanowiły razem zacier, mozolnie wprawdzie, ale należycie zrobiony. Dalsza manipulacya, jak zwykle. Hołowicę robiliśmy gęściejszą przy cokolwiek niższym stopniu kwasu, jak poprzednio, przestrzegając nadto, by słodu z kiełkiem liścieniowym, który znakomicie zaciery cukruje, nie brać do hołowicy, lecz zawsze z młodszej sztuki i rezultaty poprawiły się znacznie, gdyż z 53 odsetków na 59, a może i wyżej; wyjechałem bowiem stamtąd po powrocie kolegi, co się więc dalej stało, spodziewam się, że on sam resztę w przyszłym numerze nam dopowie, ja niniejszem spełniam tylko mniej wdzięczną część zadania, nudząc kolegów opisem monotonnego robienia zacierów i hołowic, które i tak są naszym chlebem powszednim. *Bilicz.*

Rozmaitości.

Przeciw objawom pienistej fermentacyi i ztąd powstałym anormalnym wydatkom podał p. Piekucki z Obrowa w W. ks. Poznańskiem na pytanie w „Ziemianinie“ następującą radę: „Brzeczki zatarte być powinne w takim stosunku do słodu i zacieru, aby miały 22 do 23 Bl. (cukru): po zatarcu temp. 52° R. Podczas studzenia temperatura obniżyć się nie powinna nżej 40° R. Gdy w brzeczce znajduje się około 2·0—2·1 ccm. wł. kwasu, zagrzać na 60° R. i zaraz ostudzić. Tak sterylizować brzeczkę przez zagrzanie na 60° R. można co tydzień raz powtórzyć, a najczęściej co 4 dzień. Drożdze maciczne zlewa się tak, aby temperatura po zamieszaniu 11½° R. (11—12°) wynosiła. Po odfermentowaniu na 5 do 6 Bl. ubiera się drożdże na matkę. Do pozostałych drożdży dodaje się do pierwszej kadki ukwaszonej, dzień poprzednio zatartej brzeczki około jeden węborek (około 20 litrów), aby niżej nie odfermentowały, jeżeli nie ma jeszcze doj-

rzałego zacieru do ustawiania. Później dodaje się jeszcze 2 do 3 węborki słodkiego zacioru. Drożdże podczas ustawiania tak powinny być w temperaturze ugotowane, aby nigdy nie przeszły 23° R Dodać można do zacieru drożdże (podmłodę), gdy odfermentowały na 7° Bl, a zacier na chłodniku ma 20° R. Tak prowadzone drożdze są dojrzałemi i prawie zawsze fermentacyę pienistą usuwają Jeżeli w brzeczce jest mało, n. p. 18° Bl. cukru, a nbiera się drożdże na matkę 8—10° Bl, natenczas są niedojrzałe i fermentacyę pienistą powodują".

Te rady mogą i u nas ze skutkiem być zastosowane.

Akcyza od wódki w Rosyi. Komisya obradująca pod przewodnictwem ministra finansów uchwaliła polecić nowy system akcyzy od wódki w całem cesarstwie, wyjąwszy gubernii polskich. Według tego projektu odkupywałby rząd całą produkcyę od właścicieli gorzelń po 7 rubli za wiadro na 60 stopni dla rektyfikacyi w rafineryach państwowych.

Do wszystkich Członków Towarzystwa gorzelników polskich.

Zajmując się przygotowaniem do obesłania Wystawy krajowej w roku 1894, podjęło się dwóch Kolegów sporządzenia mapy i szematyzmu wszystkich gorzelń w Galicyi.

Ponieważ praca taka niemożebną jest bez współudziału Szan. Kolegów, przeto upraszamy wszystkich Członków naszego Towarzystwa o spieszną i wyczerpującą odpowiedź na poniżej wymienione zapytania, a dotyczące tej gorzelni, w której każdy z pojedynczych Członków jest zajętym.

Również upraszamy o podanie dat — wedle możności — także i z tych sąsiednich gorzelń, gdzie funkcyonujący gorzelnik nie jest członkiem Towarzystwa.

1) Miejscowość?
2) Właściciel?
3) Na czyj rachunek prowadzoną gorzelnia?
4) Gorzelnik?
5) Rok założenia gorzelni?
6) Czy gorzelnia jest rolnicza? fabyczna?
7) Jaka ilość dziennego wyrobu spirytusu?
8) Wysokość kontyngentu?
9) Produkcya spirytusu kontyngentowego w roku 1891/92, 1892/93, 1893/94?
10) Produkcya spirytusu niekontyngentowego w roku 1891/92, 1892/93, 1893/94?
11) Ilość wyrobionych kartofel, zboża (żyta, jęczmienia. kukurudzy?

Listy z odpowiedziami upraszamy przesyłać pod adresem: Antoni Jenik w Bołszowcach

Zarząd

Zarząd rozesłał do zalegających członków upomnienia kartkami korespondencyjnemi.

Pan Gustaw Fritsche, technik gorzelniany z Czerniowiec, o którego metodzie już pisaliśmy, przesłał nam pimo z prośbą o podanie do wiadomości, co następuje:

„P. Fritsche opisuje swoją patentowaną metodę prowadzenia fermentacyi z małą ilością słodu P. T. gorzelnikom za 10 złr. przesłanych mu pod jego adresem: Czerniowce, ul. Nowy świat l. 67 — z prawem używania tylko nabywającemu. Metoda p. F., według relacyi jego i przedłożonych nam do przejrzenia poświadczeń z dwóch gorzelń, polega na zaoszczędzeniu jęczmienia, kjórego tylko 2·66% ma wystarczać do wszystkich operacyi".

Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem St. Baylego.